



menú

FUTBOLERO



ALITAS DE TIRO LIBRE

INGREDIENTES:

- 1.2kg alitas de pollo
- 4 cucharadas de jugo de limón
- 3 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta



PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar limón, ajo, aceite, sal y pimienta.
2. Marinar mínimo 30 minutos (ideal 2 horas).
3. Hornear a 200°C por 35–40 minutos.

LAMBADA FIESTA FUTBOLERA

INGREDIENTES:

500g de carne molida
200g de nachos
Frijol entero
Pico de gallo
Maíz en grano
1 ½ taza de queso rallado
½ taza de salsa de chile
½ taza de crema
1 cucharadita de comino,
sal y pimienta

PROCEDIMIENTO:

- 1 Cocinar la carne con sal, pimienta y comino hasta dorar.
- 2 Colocar los nachos en una bandeja.
- 3 Añadir la carne, la salsa de chile y el queso.
- 4 Gratinar 10 minutos a 180°C hasta que el queso derrita.
- 5 Finalizar agregando crema por encima antes de servir.



HOT DOGS

BANDERIN

INGREDIENTES:

4 salchichas grandes
4 panes baguette
½ taza de salsa de tomate
1 taza de queso cheddar
Jalapeños
Tocino

PROCEDIMIENTO:

1. Cocer o asar las salchichas.
2. Colocar en el pan.
3. Agregar salsa y queso.
4. Gratinar 5 minutos hasta que el queso se derrita.



PAPAS GOLEADORAS

INGREDIENTES:

1 kg de papas en bastones
2 cucharadas de aceite
de oliva
Sal y pimienta
½ taza de crema
Pico de gallo:
2 tomates picados
¼ de cebolla morada
1 jalapeño picado
Jugo de 1 limón
Cilantro picado
Sal

PROCEDIMIENTO:

- 1 Mezclar las papas con aceite, sal y pimienta.
- 2 Hornear a 220°C por 30–35 minutos o freír hasta dorar.
- 3 Preparar el pico de gallo mezclando todos los ingredientes.
- 4 Servir las papas calientes, agregar crema por encima y finalizar con el pico de gallo.



PANITOS

DEFENSA FUERTE

INGREDIENTES:

8 panitos de leche
4 rebanadas de jamón
4 rebanadas de queso tipo americano
½ taza de mantequilla
2 dientes de ajo picado
1 cucharada de perejil picado



PROCEDIMIENTO:

1. Mezcla mantequilla con ajo y perejil.
2. Abre los panitos sin separar completamente.
3. Coloca jamón y queso dentro.
4. Unta mantequilla por encima.
5. Hornea a 180°C por 10–12 minutos hasta dorar y derretir.

CORNDOG PUNTERO

INGREDIENTES:

4 salchichas
1 taza de harina de maíz
½ taza de harina de trigo
1 huevo
1 taza de leche
1 cucharadita de polvo
de hornear
Aceite para freír

PROCEDIMIENTO:

- 1 Mezclar los ingredientes secos.
- 2 Agregar huevo y leche hasta obtener masa espesa.
- 3 Insertar un palillo en cada salchicha.
- 4 Cubrir con la masa y freír 3–4 minutos hasta dorar.



CHORIPANES GOLAZO



INGREDIENTES:

4 chorizos
4 panes de agua o baguette
½ cebolla en juliana
salsa de perejil
Perejil
1 cucharada de vinagre
Ajo
1 cucharada de aceite
Sal al gusto

PROCEDIMIENTO:

1. Asar los chorizos hasta que estén bien cocidos.
2. Mezclar cebolla, tomate, vinagre, aceite y sal para la salsa criolla.
3. Servir el chorizo dentro del pan de agua o baguette y cubrir con la salsa el queso.
4. Voltar a mitad de cocción y dorar 5 minutos extra.

REFRESCO DE CAMPEONES

INGREDIENTES:

2 tazas de jugo de sandía
1 pepino
2 tazas de soda fría
Hielo
Limón
Menta

PROCEDIMIENTO:

- 1 Licúa sandía con pepino.
- 2 Cuela si deseas textura más fina.
- 3 Sirve con hielo.
- 4 Completa con soda fría.



MOCKTAIL

GOL DE VICTORIA

INGREDIENTES:

2 tazas de jugo de naranja
½ taza de jugo de granadina
Limón
2 tazas de soda fría
Hielo



PROCEDIMIENTO:

1. Llena el vaso con hielo.
2. Agrega jugo de naranja.
3. Incorpora lentamente la granadina para efecto degradado.
4. Termina con soda fría.
5. Mezcla ligeramente antes de servir.

PIÑADA

TIRO DE ESQUINA

INGREDIENTES:

2 tazas de jugo de piña
2 tazas de soda fría
Chamoy al gusto
Tajín
Ajonjolí
Hielo

PROCEDIMIENTO:

- 1 Escarcha el vaso con chamoy y ajonjolí.
- 2 Llena con hielo.
- 3 Mezcla jugo de piña con soda.
- 4 Sirve y agrega un toque extra de chamoy.



 Nube Blanca Centroamerica

 papel_nube_blanca

**NUBE
BLANCA**

**DISFRUTA DE
CADA JUGADA**

